SEVERIN

Gebrauchsanweisung — Dampfgarer (D)

Instructions for use — Food steamer (GB)

Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!
Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfasst das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

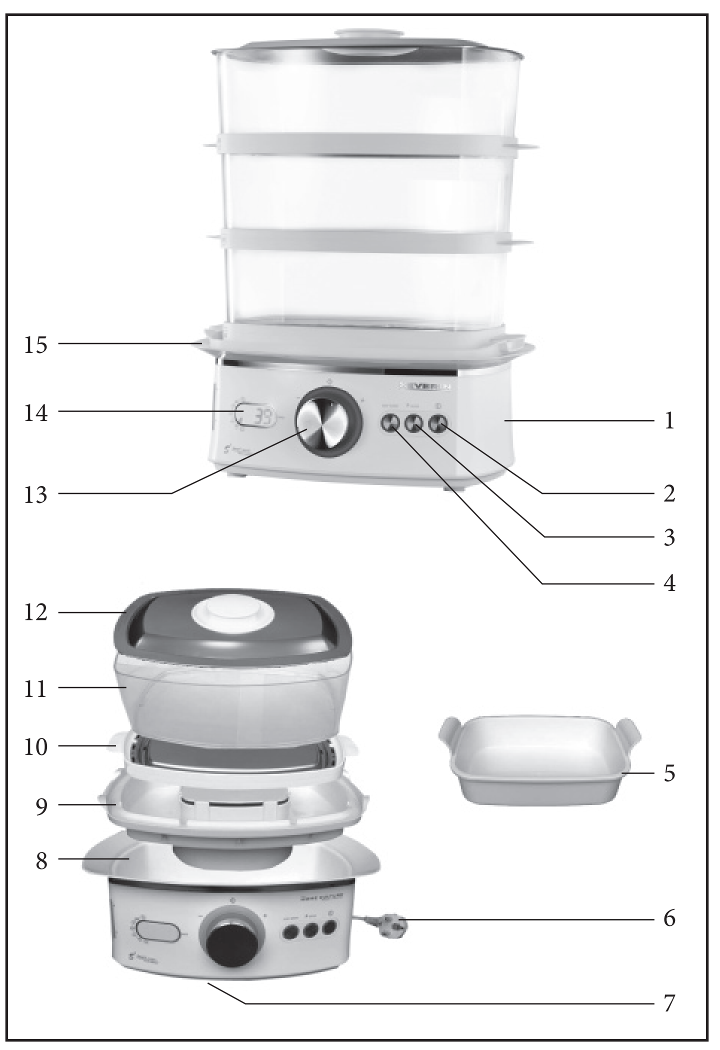
Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

Geschäftsleitung und Mitarbeiter der SEVERIN-Unternehmen

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.
Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.


15
14
13
12
11
10
9
8
1
2
3
4
5
6
7

Ⓓ

Dampfgarer

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau
1. Gehäuse
2. Ein-/Ausschalter
3. Taste ‚Programme'
4. Taste ‚Warmhalten'
5. Reisschale
6. Netzanschlussleitung
7. Typenschild (unter dem Gerät)
8. Wasserschale
9. Saftauffangschale
10. Garboden
11. Garaufsatz
12. Deckel
13. Reglerknopf
14. Display
15. Wassernachfüllrinne

Sicherheitshinweise
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Nicht in Betrieb nehmen, wenn die Anschlussleitung einer unzulässigen Zugbelastung ausgesetzt worden ist. Eine Beschädigung ist von außen nicht immer erkennbar; deshalb lassen Sie das Gerät vor der nächsten Inbetriebnahme überprüfen.
- **Den Netzstecker ziehen,**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Das Gerät auf eine wasserunempfindliche wärmebeständige ebene Fläche stellen.
- **Beim Leeren der Wasserschale darauf achten, dass das Wasser nicht über die Schalterseite ausgeschüttet wird.**
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen stellen. Stellen Sie es nicht unter empfindliche Möbel (z.B. Hängeschränke o.ä.), da Dampf aus dem Deckel austritt.
- Das Gerät nur
  - mit Original-Zubehörteilen,
  - unter Aufsicht und

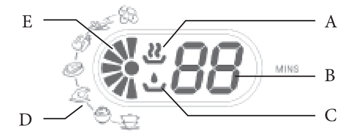
- mit reinem Wasser
betreiben.

- Die berührbaren Oberflächen sind bei Betrieb heiß. Fassen Sie nur die Griffe an.
- Beim Entnehmen der Reisschale immer einen Topflappen verwenden. Beachten Sie auch, beim Abnehmen des Deckels und der Garaufsätze den austretenden Dampf und das abtropfende Kondenswasser. Verbrühungsgefahr!
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
  - in landwirtschaftlichen Betrieben
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften
  - in Frühstückspensionen
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Verpackungsreste vollständig entfernen und Gerät wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben reinigen.

Display-Anzeige



A = Anzeige ‚manuelle Programmwahl'
B = Timer
C = Wassermangelanzeige
D = Anzeige ‚Programmwahl'
E = Betriebsanzeige

Bedienung

– Vor jeder Inbetriebnahme kaltes reines Wasser in die Wasserschale einfüllen. Beachten Sie die Min-/Max-Markierung.
– Saftauffangschale auf das Gehäuse setzen und Sitz kontrollieren.
– Benötigte Anzahl an Garböden und –aufsätzen nacheinander auf die Saftauffangschale setzen und Gargut einfüllen. Beginnen Sie mit dem Garboden mit der Markierung ‚BOTTOM', dann der Garaufsatz mit der Markierung ‚BOTTOM'. Danach Garboden- und –aufsatz ‚MIDDLE' und abschließend Garboden und –aufsatz ‚TOP'.
– Legen Sie das Gargut so in die Garaufsätze, dass sich in dem unteren Aufsatz die größten Stücke mit der längsten Garzeit befinden.
– Bei Bedarf können der mittlere und der obere Garboden weggelassen werden.
– Reisschale bei Benutzung in den unteren Garaufsatz stellen. Maximal 375 g Reis und 375 ml Wasser einfüllen.

- Benutzen Sie zum Dämpfen nur die Garaufsätze. Legen Sie keine Speisen direkt in den Wassertank oder in die Saftauffangschale.

– Deckel auf den obersten Garaufsatz setzen.
– Kontrollieren Sie den richtigen Zusammenbau des Gerätes.
– Netzstecker in eine Steckdose stecken.
– Gerät einschalten und gewünschtes Programm wählen.
– Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet automatisch in den Warmhaltemodus. Dann das Gerät ausschalten, die Garaufsätze und –böden vom Gerät nehmen und auf eine wasserunempfindliche wärmebeständige Fläche stellen.

- Bei der Entnahme der Reisschale Topflappen verwenden und nur die Griffe berühren.
- Nach Gebrauch Netzstecker ziehen, Gerät abkühlen lassen, Restwasser ausschütten und Gerät reinigen.

Wendegarböden
Die Garböden können beidseitig aufgesetzt werden. Die schalenförmige Seite eignet sich z.B. für Fleisch oder Fisch zum Garen im eigenen Saft. Bei der Seite mit der tiefliegenden Saftrille kann das Wasser abfließen (z.B. für Gemüse).

Programmwahl
Das Gerät ist mit drei Funktionen ausgestattet:

- **Manuelle Zeitwahl**:
  Gerät mit dem Ein-/Ausschalter einschalten und durch Drehung des Reglerknopfes die gewünschte Zeit einstellen. Den Reglerknopf drücken um das Gerät zu starten. Durch erneutes Drücken des Reglerknopfes wird das Garen unterbrochen und der Timer angehalten.

- **Garprogramm:**
  Gerät einschalten, die Taste PROGRAMM so oft drücken, bis im Display das gewünschte Programm angezeigt wird. Durch Drehung des Reglerknopfes kann die Garzeit noch individuell angepasst werden. Den Reglerknopf drücken um das Programm zu starten. Durch erneutes Drücken des Reglerknopfes wird das Garen unterbrochen und der Timer angehalten.

 Eier
 Fisch
 Gemüse
 Fleisch
Huhn
 Reis
 Mischgut

Warmhalteprogramm:
Gerät einschalten und die Taste WARMHALTEN drücken. Das Gerät ist eingeschaltet, die LED-Kontrollleuchte an der Warmhaltetaste leuchtet auf und die eingefüllten Speisen werden warmgehalten.

Wassermangelanzeige
Sobald nicht mehr genug Wasser in der Wasserschale vorhanden ist, schaltet das Gerät ab. Es ertönt ein Signalton und die Displayanzeige ‚Wassermangel' blinkt. Füllen Sie mit Hilfe eines Messbechers Wasser über die Wassernachfüllrinne ein. Sobald wieder genug Wasser eingefüllt wurde, muss das Gerät wieder eingeschaltet werden .

Tipps

- Garaufsatz nicht zu dicht mit Gargut belegen, damit der Dampf besser zirkulieren kann.
- Die Garzeit ist abhängig von Größe, Qualität und Beschaffenheit des Gargutes und von dem Abstand zwischen dem Gargut.
- Sie erzielen durch möglichst gleich große Stücke ein gutes Resultat. Sollten die Größe jedoch unterschiedlich sein, garen Sie die großen Stücke unten und die kleinen oben.
- Falls die verschiedenen Lebensmittel unterschiedliche Garzeiten haben, füllen Sie das Gargut mit der längsten Garzeit in den unteren Garaufsatz. Damit alle Lebensmittel zur gleichen Zeit gar werden, garen Sie die zuerst eingefüllten Speisen bis deren Restgarzeit und die Garzeit der noch zu garenden Speisen übereinstimmt. Setzen Sie nun den anderen Garaufsatz auf.
- Beim Garen einer größeren Menge den Deckel nach Ablauf der halben Garzeit vorsichtig abnehmen, kurz das Gargut wenden und Deckel wieder aufsetzen. Beachten Sie den austretenden Dampf. Verbrühungsgsgefahr!
- Den Saft aus der Saftauffangschale können Sie gegebenenfalls zur Zubereitung von

Saucen usw. verwenden.

Gargut		**Gewicht (in g)**	**Garzeit (in Minuten)**	**Bemerkung**
Fischfilet	frisch	250	8	Vor dem Kochen vorbereiten
Fischsteak	Aal, Hering	250	10	Vor dem Kochen vorbereiten
Hummer	frisch	2 Stück	6:30	
Muschel	frisch	500	8	
Hähnchenteile	knochenlos	500	10	Speck entfernen
Hammelfleisch	Steak	500	11	Speck entfernen
Schwein	Steak	500	13	Speck entfernen
Rind	Steak	500	11	Speck entfernen
Blumenkohl	frisch	500	14	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Kartoffeln	frisch	500	14	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Spinat	frisch	250	7	
Gemüse	frisch	250	8	
Pilze	frisch	250	12	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Reis		375	32	Vorher 375ml kaltes Wasser in die Reisschale füllen

Die angegebenen Garzeiten sind Durchschnittswerte, da jedes Gargut unterschiedlich beschaffen ist.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

– Gehäuse mit einem leicht angefeuchtetem Tuch reinigen.
– Deckel, Garaufsätze, Reisschale und Saftauffangschale im Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
– Wassertank entleeren und auswischen.

Entkalkung

Je nach Benutzungshäufigkeit und Kalkgehalt des Wassers bilden sich Kalkrückstände am Heizkörper. Aus diesem Grund das Gerät regelmäßig entkalken. Zum Entkalken eignet sich eine Mischung aus Wasser und drei Esslöffeln Essigessenz.

– Wasserschale mit Wasser bis zur Max-Markierung füllen.
– Drei Esslöffel Essigessenz dazugeben.

– Zubehörteile nicht aufsetzen.
– Netzstecker einstecken.
– Timer auf 5 Minuten einstellen.
● Atmen Sie nicht die austretenden Dämpfe ein.
– Nachdem der Signalton ertönt ist, Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.
– Wasserschale entleeren.
● Entkalkungsmittel nicht in emaillierte Abflussbecken gießen.
– Wasserschale bis zur Max-Markierung mit klarem Wasser füllen, Wasser ausschütten und Wasserschale auswischen.

Ersatzteile und Zubehör
Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Ersatzteilshop*".

Entsorgung

Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie
Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von drei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.



Food steamer

Dear Customer,
Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this instruction manual for future reference. The appliance must only be used by those familiar with these instructions.

Connection to the mains supply
The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label of the appliance. This product complies with all relevant CE-labelling directives.

Familiarisation
1. Housing
2. On/Off switch
3. 'Programme' button P
4. 'Keep warm' button
5. Rice container
6. Power cord with plug
7. Rating label (under base)
8. Water tray
9. Collection tray
10. Steaming base
11. Steaming top
12. Lid
13. Rotary control
14. Display
15. Water feed channel

Important safety instructions
- Before the appliance is used, the main body as well as any attachments fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must not be used any longer: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- Do not operate the appliance if excessive force has been used to pull the power cord. Damage cannot always be detected from the outside; the entire unit should therefore be checked by a qualified technician before it is used again.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - after use,
  - in case of any malfunction,
  - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Do not let the power cord hang free, and keep the cord well away from hot parts of the appliance.
- This appliance is not intended for use by any persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children: there is a risk of suffocation.
- During operation, the appliance must be placed on a surface resistant to heat and water.
- **When emptying the water tray, ensure that the water is poured out from the side opposite the switch.**
- Do not position the food steamer on or near hot surfaces or open flames such as hot-plates or gas flames. Do not operate the appliance underneath sensitive objects or furniture such as wall-cupboards, as hot steam is emitted from the lid during use.
- When operating this appliance, ensure that
  - only genuine accessories are used,

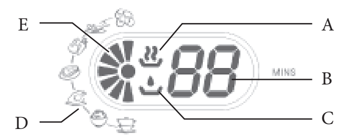
- the appliance is under supervision at all times
- the water container has been filled with clean water.

- The accessible housing surfaces become very hot during operation. Do not touch any part of the appliance except the handles.
- Always use an oven cloth when removing the rice container. **Caution**: when removing the lid or lifting off the steaming tops, beware of escaping steam and hot condensation water dripping off: **danger of scalding**!
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as in
  - staff kitchens, offices and other commercial environments,
  - agricultural areas,
  - hotels, motels and similar establishments,
  - bed-and-breakfast guest houses.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The addresses can be found in the appendix to this manual.

Before using for the first time

Remove any packing materials completely, and clean the appliance as described in the section ***General care and cleaning*** below.

Display



A = Manual programme selection
B = Timer
C = Low-water level warning
D = Programme selection
E = Operation

Operation

– Before using the appliance, fill the water tray with cold, clean water, observing the **min/max** markings.
– Fit the collection tray onto the housing and make sure it is safely attached.
– Stack the required number of steaming bases and tops onto the collection tray one by one, and then put in the food to be cooked. Always start with the base marked 'BOTTOM', followed by the top with the same marking. Next, use the 'MIDDLE' base with the corresponding top, followed by the 'TOP' base and top.
– Larger food items require a longer cooking time; they should therefore be placed in the lower steaming top.
– If required, the food steamer may be operated without the middle and top steaming bases.
– When cooking rice, the rice container must be placed into the lowest steaming top. Fill the container with a maximum of 375g of rice and use a maximum of 375 ml of water.

- Always use the steaming tops when cooking food, and do not put any food directly into the water or in collection trays.

– Place the lid on the upper steaming top.
– Carefully check that all parts of the assembly have been correctly fitted and are safely connected.
– Insert the plug into a suitable wall socket.
– Switch the steamer on and select the desired programme.
– A beep signal indicates that the steaming process is complete, when the appliance goes automatically into 'keep-warm' mode. Switch off, lift the steaming tops and bases from the appliance and place them on a heat-resistant surface that is also

impervious to water stains.
- Always use an oven cloth when removing the rice container, and touch only by its handles.
- Always remove the plug from the wall socket after use; allow sufficient time for the appliance to cool down; pour out any remaining water and clean the appliance.

Reversible steaming base
The steaming bases are reversible, i.e. either side can be used. The tray-shaped surface is suitable for steaming items such as meat or fish in their own juice. When steaming vegetables e.g., however, the deeper-cut channels on the other side of the base help to drain off the water.

Programme selection
The appliance offers three functions:
- **Selecting the cooking-time manually**
  Use the On/Off switch to turn the appliance on and select the cooking time by turning the rotary control. Push the control knob in to start the programme. When the knob is pressed a second time, the cooking process is interrupted and the timer countdown is put on hold.

- **Cooking programmes**
  Switch the appliance on and press the programme button repeatedly until the display shows the appropriate programme. In addition, the cooking time can be adjusted as necessary by turning the rotary control. Push the control knob in to start the programme. When the knob is pressed a second time, the cooking process is interrupted and the timer countdown is put on hold.


eggs
fish


vegetables


meat


chicken


rice


mixed food items

Keep-warm programme:
Switch on and press the KEEP WARM button. The appliance is now switched on , the LED indicator lamp lights up and the food is kept warm.

Low water-level warning
If the water in the tray falls below the required minimum level, the appliance switches off automatically. A beep signal is heard and the corresponding warning symbol in the display starts flashing. Use a suitable measuring cup to replenish the water by way of the water feed channel. Once enough water has been added, the appliance must be switched on again.

Useful hints
- To ensure proper steam circulation, make sure that the pieces of food are evenly spaced and not placed too close to each other inside the steaming top.
- The steaming time largely depends on various factors such as size, quality, consistency and nature of the food to be cooked, as well as the spacing between the pieces.
- Generally, best results are achieved when the pieces are similar in size. However, should it be necessary to steam pieces of different sizes, the larger pieces should be placed in the lower insert.
- In addition, when steaming different types of food with different cooking times, place those items with the longest cooking time in the lower steaming top. To ensure that all food will be ready at the same time, we recommend the following method: begin with steaming the larger items (i.e. those items that are placed in the lower insert) first, until their remaining cooking time equals the cooking time of the food yet to be cooked; now add the other steaming top(s) to the assembly.
- When steaming larger food quantities, carefully remove the lid midway through the steaming process, turn over the food

and replace the lid. **Caution**: beware of escaping steam. There is a **danger of scalding**.

– The liquid draining into the collection tray during the steaming process can be used for sauces etc.

Type of food		Weight (in g)	Steaming time (in minutes)	Remarks
Fish fillet	fresh	250	8	prepare prior to steaming
Fish steak	eel, herring	250	10	prepare prior to steaming
Lobster	fresh	2 pieces	6:30	
Mussels, clams	fresh	500	8	

Chicken parts	boneless	500	10	remove fat
Mutton	steak	500	11	remove fat
Pork	steak	500	13	remove fat
Beef	steak	500	11	remove fat

Cauliflower	fresh	500	14	turn midway through the steaming process
Potatoes	fresh	500	14	turn midway through the steaming process
Spinach	fresh	250	7	
Vegetables	fresh	250	8	
Mushrooms	fresh	250	12	turn midway through the steaming process

Rice		375	32	fill the rice container with 375ml of cold water first

The cooking/steaming times listed are approximate times only, as each food to be steamed is of different nature and consistency.

General care and cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- – The exterior of the appliance may be cleaned with a damp, lint-free cloth.
- – The lid, steaming tops, rice container and collection tray can be cleaned with hot water or in a dish-washer.
- – Pour any remaining water from the water container and wipe it clean.

Descaling

Depending on the frequency of use as well as the water quality in your area, lime deposits may build up on the heating element. It is advisable to remove any such deposits at regular intervals. A mixture of water and three tablespoons of vinegar essence is suitable.

- – Fill the water tray to its **max** mark.
- – Add three tablespoons of vinegar essence.
- – Do **not** fit any attachments.
- – Insert the plug into a wall socket.
- – Set the timer to 5 minutes.
- Do **not** inhale the fumes emitted during the descaling process.
- – Once the acoustic signal is heard, remove the plug from the wall socket and allow sufficient time for the appliance to cool down.
- – Empty the water tray.
- Do not pour descalers down enamel-coated sinks.
- – Fill the water tray with clean water up to the **max** mark, then pour it out and wipe the tray clean.

Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of three years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Kundendienstzentrale / Service Centre

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de



I/M No.: 8437.0000